

九阳股份有限公司
JOYOUNG COMPANY LIMITED
山东济南市槐荫区新沙北路12号
No.12 Xinsha North Road, Jinan, China
邮编:250118
电话:0531- 87901018
传真:0531- 87901901
www.joyoung.com/onondo
全国服务热线：400-6186-999 | 0531-85997858

物料编码：22005004016
版 本 号：A0 2009.9

onondo
欧南多

欧南多豆浆机
| 使用说明书

适用机型：
NDD-09P03
NDD-11S01/11P03/11P04T/11P05T
NDD-12P03T

目录

感谢您购买**九阳欧南多豆浆机!**

请您仔细阅读说明书，按照使用方法正确使用。在使用前请仔细阅读本说明书，请务必认真阅读，并特别留意说明书中“黑体字”部分。

*说明书图片可能与实物略有不同，不影响使用，请参照实物。

在使用本机前，请仔细阅读本使用说明书，并保存好，以备日后查阅。

请妥善保存本说明书
本产品只作家庭使用

(本说明书中的图片均以 NDD-11P04T 机型为例)

声明: 产品若有技术改进，会编入新版本说明书中，恕不另行通知，产品外观、颜色如有改动，以实物为准。

前言

产品简介

九阳欧南多豆浆机是家庭自制米润豆浆、富纤豆浆、果蔬豆浆等多种饮品的时尚小家电。采用微电脑控制，预热、粉碎、煮浆全自动完成，可快速做出新鲜营养的熟豆浆。设置了多种功能可以根据需要选择不同的功能程序。运用了三叶螺旋高硬度刀片、V形聚流精磨器和功率可控调节技术，干湿豆两用，实现全循环粉碎快速制浆，豆浆熬煮充分，醇香爽口。

经典米润豆浆采用“七米三豆”的黄金配比，口感润滑，营养全面，老少皆宜。

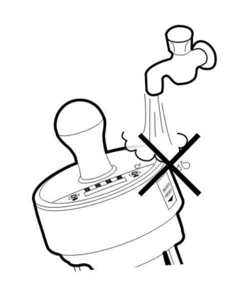
安全使用

为了防止损坏您的九阳产品，避免您或他人受伤及财产损失，在使用本豆浆机前请先详细阅读使用说明及所有图解。

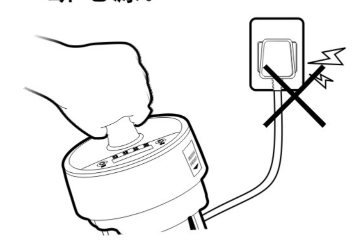
重要:
本产品的设计为普通家庭使用，切勿于户外使用或作商业及工业用途。除本说明书指定功能外,请勿使用本产品做其它功能。

	该图标表示警告，提醒您在使用九阳产品前阅读这些信息，以防止可能发生的人身伤害及财产损失。
	该图标表示错误的使用方法，以防止可能发生的人身伤害及财产损失。

- 清洗时请勿用水直接清洗机头上部。



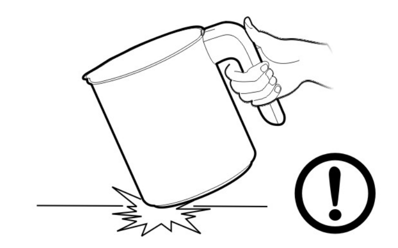
- 无论何种状况如需提起机头，请务必先切断电源。



- 使用时，请将豆浆机置于儿童不易触及的地方。



- 使用时请轻拿轻放杯体，禁止用力磕碰。



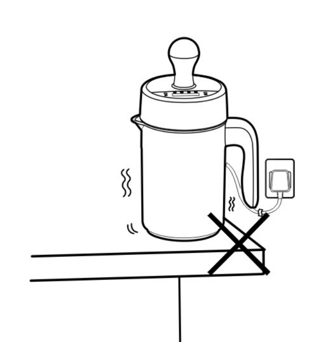
- 本产品与电源线不可接触高温表面，以防止损坏电线或豆浆机。



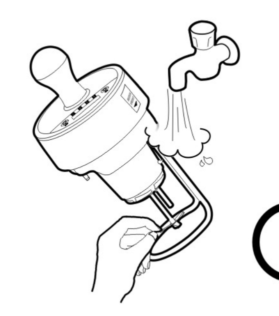
- 在机器工作过程中，不要触及杯体表面以免被烫伤。



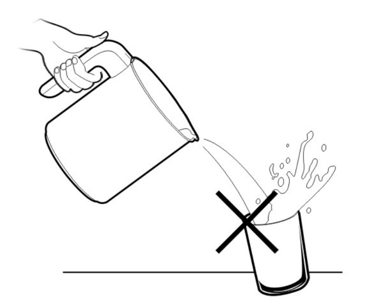
- 请在水平台面上操作本产品，并远离台面边缘，以防止碰跌。



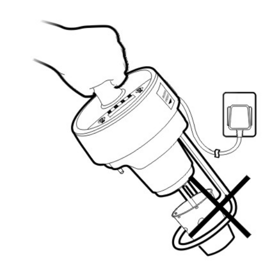
- 清洗前，首先应断开电源线；清洗时，注意防止刀片伤手。



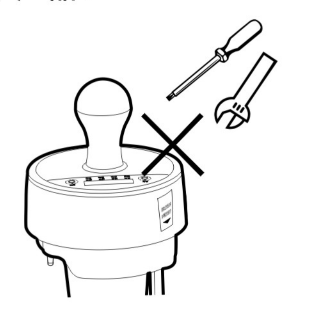
- 倒豆浆时要缓慢，以免豆浆溅出伤人。



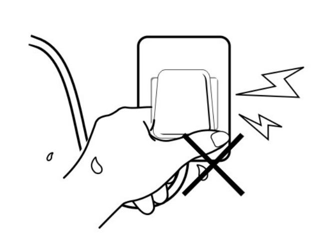
- V形聚流精磨器必须安装到位。



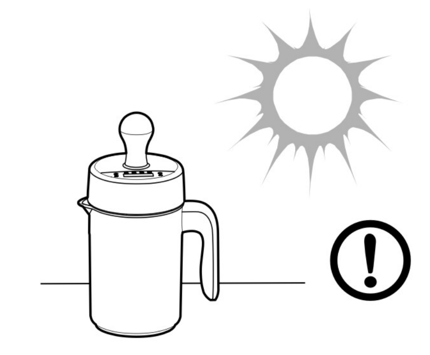
■ 严禁自行拆卸或改造本产品。



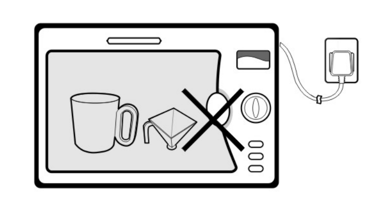
■ 请勿用湿手插入或拔出电源插头，以免触电。



■ 请避免阳光直射,以免造成产品外观变色。



■ 产品杯体、过滤杯、原料量杯等严禁用微波炉加热。



特别提示

- 严禁用在指定功能以外的用途。
- 使用时如有异响或异味，请立刻拔掉电源，待机体冷却后，咨询或送修本公司指定的售后部门。
- 严格按照食谱配料进行使用,否则会造成糊管、烧坏杯体等危险。
- 使用前和使用中请及时检查杯体有无裂痕，如有裂纹出现，必须马上停止使用。

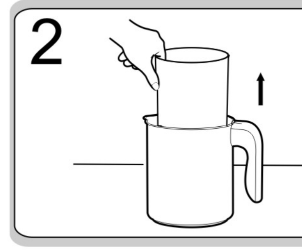
注意事项

使用本产品前，请先仔细阅读本说明书。

1 使用前请检查豆浆机或电源插头(务必使用本机专配的电源线)是否有损坏，一旦有不能运作或受损现象，应立即停止使用；切勿继续使用或自行维修、更换零件，请把产品交回本公司指定售后服务部门进行检查，修理。

- 使用非本机专配的零配件可能会导致火灾，触电及其它人身伤害及财产损失。
- 接通电源前，请确保您家中的电压与机器所需的电压相同；为了确保人身安全，电源线应牢靠地接地； 使用完毕，须拔去其电源插头。
- 本机采用高速电机，工作时出现间歇性忽快忽慢的声音属正常现象。

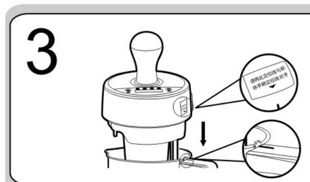
2



随机专配的过滤杯在过滤豆浆时使用，制作豆浆时一定要将过滤杯从杯体内取出。

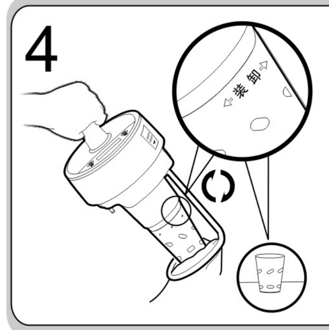
- 过滤杯配件必须严格按照第16页要求装配，否则会脱落,可能烫伤。

3



使用时必须将机头上的对位标签的箭头与杯体手柄上的对位线对齐。

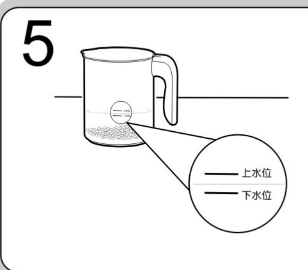
4



使用时请确保V形聚流精磨器安装到位，否则,可能会引起喷溅而导致人身伤害；当机器工作时,尽量避免靠近机器；如果机器出现异常工作，请先拔断电源后进行检查。

- 请按精磨器标识的指示方向旋紧，以避免精磨器脱落而造成危险。

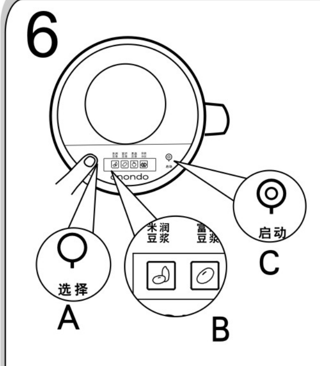
5



制作豆浆等饮品时，请先将洗干净的干黄豆或其它原料加入杯体内，然后加水至上下水位线之间。

■ 注意食材尽量均匀平放在杯体底部，并在注入水后，轻微搅拌，避免原料粘底。

6



A 选择键
B 功能界面
C 启动键

使用时请按照使用说明书先按"选择"键，选择相应的功能，否则制作的豆浆不能满足要求，甚至会有溢出危险、造成糊管，避免溅出烫伤。

■ 如果在机器工作过程中断电(尤其是打浆后期至工作完成期间)请不要再按下启动键进行工作，否则会造成电热器糊管、打浆时豆浆溅出或者机器长鸣报警故障。

■ 制浆完成后，请不要二次加热、打浆，否则会造成电热器糊管。

7

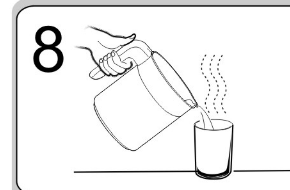


机器工作后期或工作完成后，请勿拔插电源线插头并重新按键执行工作程序，否则可能造成豆浆溢出或长鸣报警。

■ 机器工作时，使插头处于可触及的范围，并远离易燃易爆物品，同时电源插座接地线必须保持良好接地。

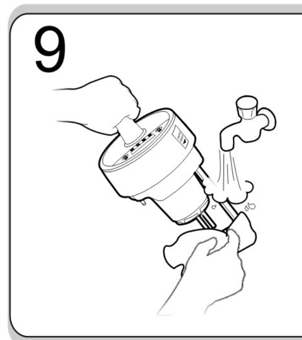
■ 制浆时豆浆机杯嘴禁止正对人。

8



倒豆浆时必须先将机头取下再倒豆浆，以免机头滑脱伤人。

9

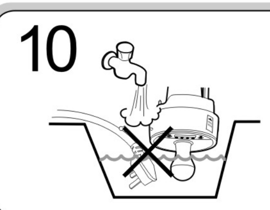


使用完后，请及时将机器清洗干净，以免机体残留异味；以避免下次制浆时溢出或糊管。

■ 请将V形聚流精磨器及时清洗干净。

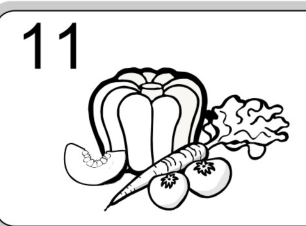
■ 拆卸V形聚流精磨器时请先用凉水将其冷却，手握精磨器外侧，避免用力过大而划伤手。

10



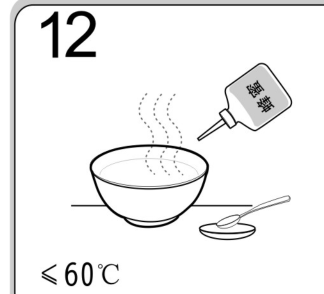
为了防止触电,禁止将插头、电源线、或豆浆机其它零部件浸入水中。

11



在使用南瓜、木瓜、番茄、胡萝卜等颜色鲜艳的原料制作豆浆时，有可能造成机器下壳染色，但不影响机器性能。

12



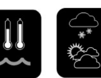
≤60℃

需要加入蜂蜜时，请注意饮品温度最好不要超过摄氏60℃，温度过高会破坏蜂蜜的营养保健功效。

■ 白糖，蜂蜜必须在制浆完成后加入。

■ 极少数地区的饮用水会造成豆浆结块，主要原因是水中所含离子太多、水质太硬，可使用饮用纯净水制浆以避免此问题。

13


水温


气温

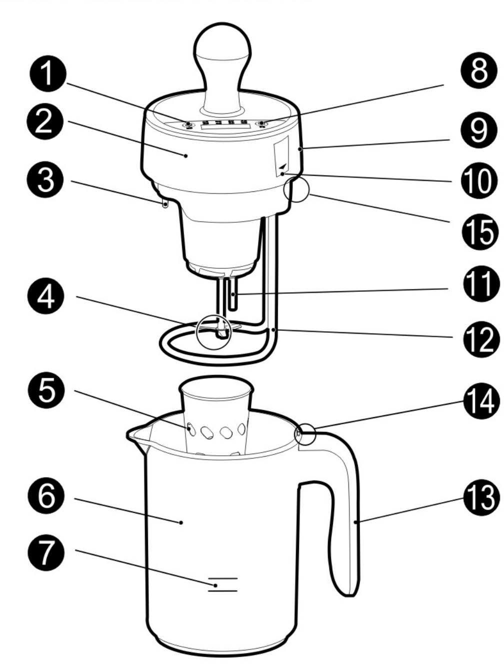
海拔

电压

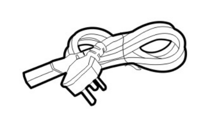
本说明书做豆浆时间，均来源于九阳豆浆营养研究室实验数据，因受水温、电压、环境温度、海拔等的影响，将略有不同。

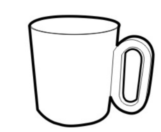
部件

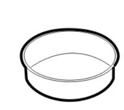
■ 了解欧南多豆浆机的各项组件

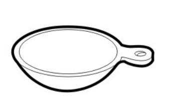


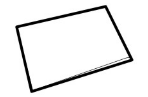
购买使用本产品前，请检查产品配件是否齐全。


▪ 专配电源线

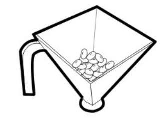

▪ 过滤杯组件

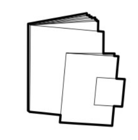

▪ 过滤杯盖


▪ 过滤网



▪ 清洁块

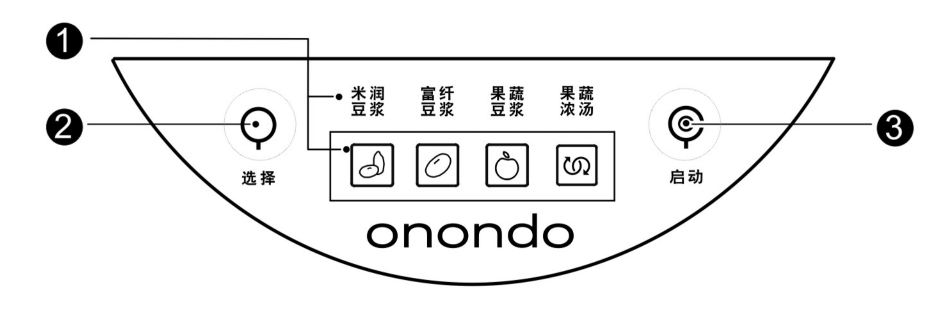

▪ 原料量杯


▪ 说明书/合格证
保修卡/食谱

❗ NDD-11P04T/11P05T/12P03T机型中无过滤杯盖

	组件*	功能*
❶	操作介面	显示功能；设定制浆程序。
❷	机头	本机的主要部件，内有电机、电脑控制板等部件。
❸	防溢电极	用于检测豆浆沸腾，防止溢出。
❹	三叶螺旋高硬度刀片	由高硬度不锈钢材料制成，用于粉碎黄豆、大米、果蔬丁等。
❺	V形聚流精磨器	由不锈钢材料制成，用于粉碎黄豆、大米、果蔬丁等。
❻	杯体	采用符合食品卫生要求的PC材料，用于制作豆浆/米浆等饮品。
❼	水位线	水位标识，制作豆浆或各类饮品时，应将黄豆或其它物料放入杯体，然后加水至上下水位线之间。
❽	轻触按键	设置了"选择"键和"启动"键。用户用于设定相应的制浆功能。
❾	电源插座	本机电源输入插口。
❿	对位标签	指示机头与杯体准确对位，以便接通电源。
⓫	温度传感器	用于检测水温，当水温达到设定温度时电机开始工作。
⓬	电热器	用于加热豆浆或其它饮品。
⓭	手柄	用于手持杯体。
⓮	开关顶点	使用时确保杯体上的开关顶点顶入机头的隐蔽凹槽中，以保证接通电源。
⓯	开关凹槽	
注	过滤杯	需要时，仅用于过滤富纤豆浆。
注	原料量杯	用于每次做豆浆时量取干豆、干米、果蔬丁等原料的用量。

操作界面 - 用于选择和指示功能



1. 功能图文指示：指示选定功能，显示状态信息。点亮时标示处于工作状态；闪亮时表示制浆完成；不亮时表示关闭状态；机器接通电源后，各图标会全部点亮。

2. 选择键：用于选择制浆功能，每按一次，会依次点亮相应功能图标

3. 启动键：选择功能后,要按启动键才能开始制浆。

机型所具备的功能标示如下：

产品型号	功能
NDD-09P03	
NDD-11S01	
NDD-11P03	
NDD-11P04T	
NDD-11P05T	
NDD-12P03T	

下图为功能图文指示图标示意图

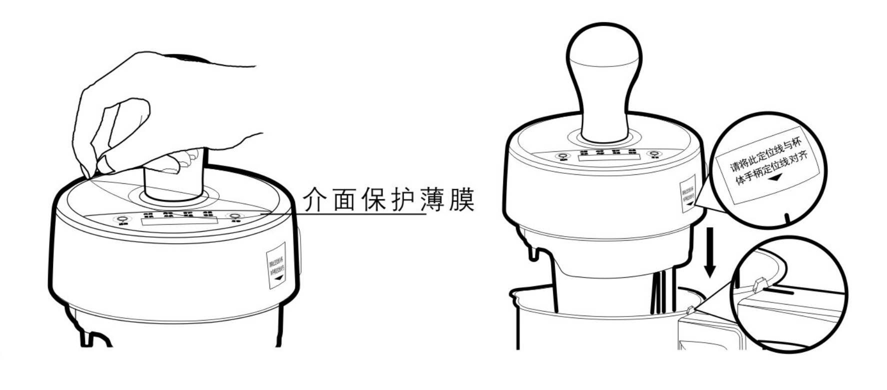
米润豆浆　富纤豆浆　果蔬豆浆　绿豆豆浆　特浓豆浆

/ 果蔬冷饮

组装的特别说明：

使用前，请将操作介面上的面板保护薄膜撕下。

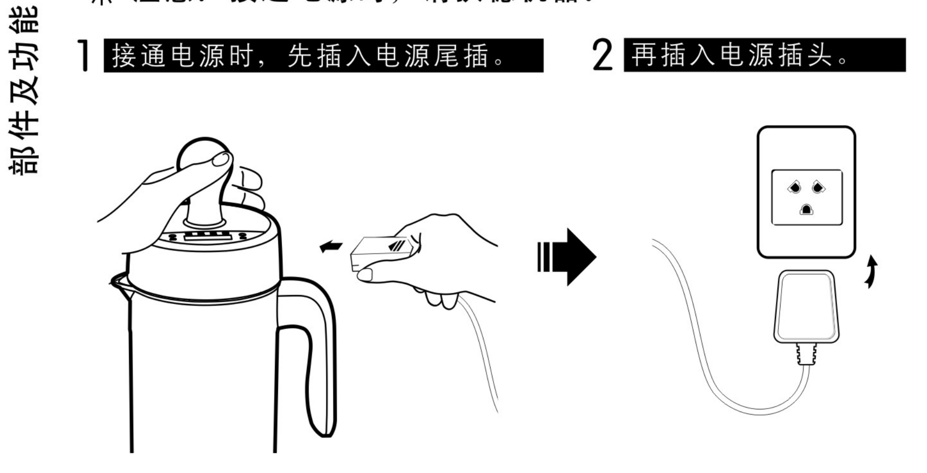
使用时必须将机头上的对位标签的箭头与杯体手柄上的对位线对齐，以保证接通电源开关。



注意：接通电源时，请扶稳机器。

1 接通电源时，先插入电源尾插。

2 再插入电源插头。



注：
使用时，制浆不能超过限定容量。
工作时，勿移动机体，避免豆浆等饮品溅出、烫伤、触电等危险。
断电时，请严格按照第14页第9条操作。

使用方法

推荐的机头握持手法

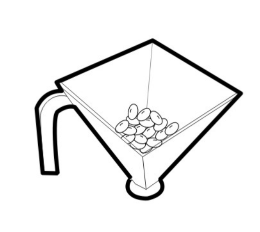
(本说明书中的图片均以NDD-11P04T机型为例)



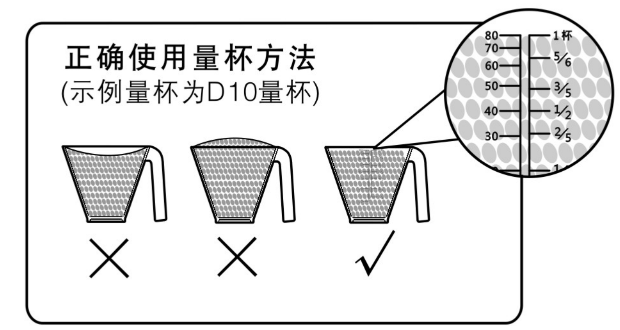
1 用原料量杯根据机型和功能量取原料(米/豆/果蔬等)

用包装内附机专配的原料量杯按机型和功能量取原料。

■ 特别提示：用原料量杯按食谱(见第23页)量取原料。



正确使用量杯方法
(示例量杯为D10量杯)





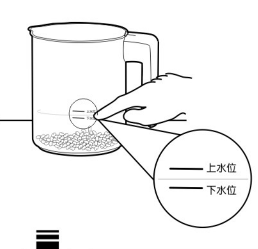
2 把量好的原料加入杯体并清洗干净



把原料倒入杯体中，加入清水洗干净，并滤去水分。

■ 特别提示：使用时务必将过滤杯从杯体中取出，并将杯体清洗干净。

3 向杯体内加入清水



请将水加至上、下水位线之间。本机具有水位自动检测功能， 如杯体内无水或水位过低，机器会 长鸣报警， 不会制浆，以保证使用安全。

4 将V形聚流精磨器安装到位

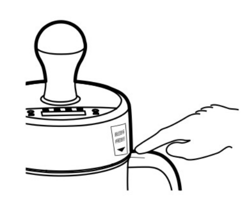




把V形聚流精磨器按照精磨器上指示方向装上并旋紧， 精磨器口部与下盖配合处应紧密无缝隙，安装完毕后，用手向下拉一下，精磨器不动，说明安装到位。

■ **特别提示：一定要装好精磨器，否则打浆时可能会从杯口溅出热水，以免烫伤。**

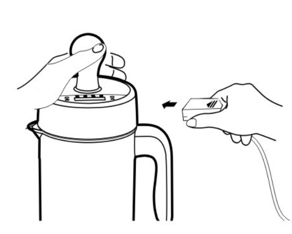
5 按对位标签把机头放在杯体上





请按对位标签的说明把机头正确放在杯体上：将对位标签上的箭头与杯体手柄上面的对位线对齐，以保证接通电源开关，否则本机可能不能正常工作。

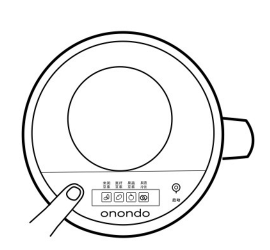
6 接通电源



将本机配置的 专用电源线尾插用力插入机头上的电源插座中，并将 电源线的插头端插入家中的电源插座。此时， 本机发出 “滴”的一声通电提示音， 功能指示灯全亮。

使用方法

7 选择功能，制作豆浆





将机头按正确的位置放入杯体，插上电源线，“功能”指示灯全亮，按 “ ”选择键选择需要的功能(每按一次指示灯会点亮下一个功能)，这时选定的功能指示灯闪亮，再按 “ ”启动键，选定的功能指示不再闪亮而保持常亮，表明已启动制浆程序。

■ **特别提示：本机启动制浆功能后，按键将无效。**

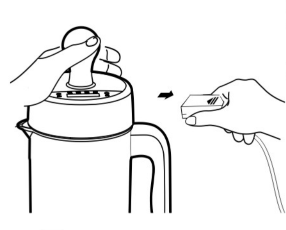
8 制浆完成提示



此时电热器、电机等部件已经停止工作。

制浆完成后，本机会发出声光提示：功能指示灯闪亮，蜂鸣器发出舒缓的“滴滴”提示音，表明制浆工作已完成，饮品已做好。

9 制浆完成提示





先将 电源线的插头端从家中的电源插座上拔下，再将电源线尾插从机头电源插座中拔出，即可准备饮用豆浆等饮品。

■ **特别提示：非正常断电，豆浆未煮熟，不可饮用。**

10 过滤豆浆(仅限于制作富纤豆浆)

注意：本过滤方式仅限于制作富纤豆浆时使用，制作其它豆浆等饮品不需要过滤。



本机在制作富纤豆浆时，浆和渣一起熬煮，营养释放更充分。富纤豆浆制作完成后，可根据自己的喜好，用随机附送的过滤网和过滤杯对富纤豆浆进行过滤，可使富纤豆浆口感更细腻。

上述过程均采用微电脑自动控制， 用电约 0.2 度，醇香爽口的豆浆等饮品即制作成功。

使用方法

制浆的特别说明：
面板操作方法(举例)



NDD-11P04T操作方法



1．若在第一次电机工作前发现选择功能错误想更换功能，需要先拔下电源。如果此时水温不高，可以马上插上电源，重新选择需要的功能，并按“ ”启动键；如果此时水温过高，需等3-5分钟后插上电源，重新选择需要的功能，并按“ ”启动键。

2．请严格按照说明书/食谱中所建议的原料量和方法进行制作，否则会影响制作效果，甚至会出现糊管或溢出。

3．在制作果蔬系列饮品时，要把果蔬切成小于8mm的方块状。

用湿豆制作富纤豆浆的特别说明：

在制作富纤豆浆时，也可根据个人喜好，采用湿豆制作富纤豆浆。在使用湿豆制浆时，需提前浸泡黄豆。

方法如下：用随机所配的原料量杯，按照说明书或食谱所标明的用量量取干黄豆，倒入杯体，加入不少于3倍豆量的清水浸泡。

泡豆时间参考如下：

北方地区

春秋季节8-16个小时、夏季6-10个小时、冬季10-16个小时；

南方地区

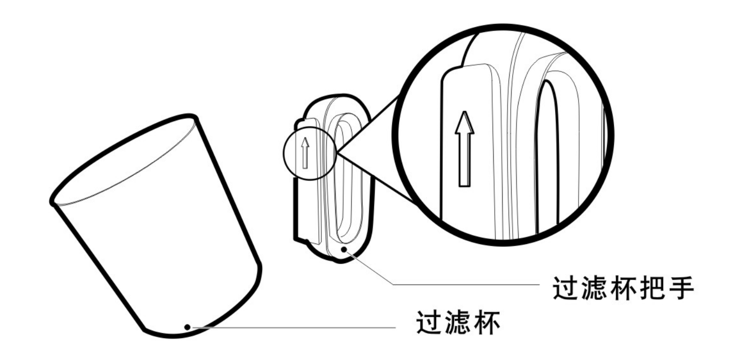
春夏季节5-6个小时、秋冬季节8-9个小时。

黄豆泡好后，将泡豆水滤掉，用清水将泡好的黄豆洗净，然后在杯体内加入清水至上、下水位线之间，将机头按照对位标签指示放入杯体，选择富纤功能，按下启动键即可制作豆浆。

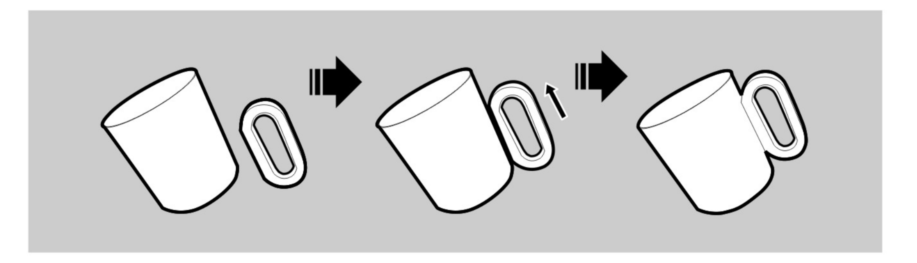
如果在选择功能的时候按错键的话，有可能导致做出来的饮品口感不好、糊管或造成溢锅，请选择正确的功能来操作。

过滤杯组装说明：

依图中手柄上方标示的⬆箭头指向向上推到位。



将过滤杯把手按图示箭头方向插入到过滤杯插槽内，保证用力推到位，避免过滤杯把手滑脱伤人。



使用方法

豆花制作方法(仅限于NDD-09P03/11P03/11S01机型)

普通豆花制作方法

将制作好的豆浆过滤，按照下表添加量将“豆花一点成”直接加入干净的容器中，然后将过滤好的热豆浆以稍快速度倒入，并轻轻搅拌5秒钟，盖上盖子保持静置20分钟以上，豆花即成，配料使用量可结合实际操作适当调整。

甜豆花制作方法

将制作好的豆浆过滤，按照下表添加量将“豆花一点成”直接加入干净的容器中，再加入适量白砂糖，然后将过滤好的热豆浆以稍快速度倒入，并轻轻搅拌5秒钟，盖上盖子保持静置20分钟以上，豆花即成。配料使用量可结合实际操作适当调整。

咸豆花制作方法

将制作好的豆浆过滤，按照下表添加量将“豆花一点成”直接加入干净的容器中，然后将过滤好的热豆浆以稍快速度倒入，并轻轻搅拌5秒钟，盖上盖子保持静置20分钟以上，豆花成型后，将适量盐、紫菜、虾皮用少量开水冲开后加入已成型的豆花中，再根据个人口味加少量酱油，即可享用美味紫菜虾皮咸豆花。配料使用量可结合实际操作适当调整。

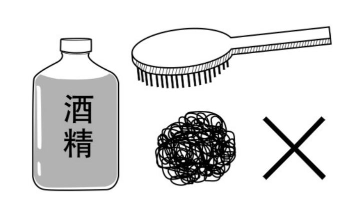
产品型号	NDD-09P03			NDD-11P03/11S01		
容量(ml)	700-900ml			900-1100ml		
水位线	上水位	中水位	下水位	上水位	中水位	下水位
凝固剂添加量(凝固剂为2.5g/袋)	$\frac{4}{5}$袋	$\frac{3}{5}$袋	$\frac{2}{5}$袋	$\frac{4}{5}$袋	$\frac{2}{3}$袋	$\frac{3}{5}$袋

1、点制时豆浆温度不低于80℃
2、用湿豆制作的豆浆比干豆豆浆凝固效果好，提倡消费者尽量用湿豆豆浆制作豆花。

使用方法

保养和维护

清洗的特别说明：
拔掉电源,机体冷却后再清洁

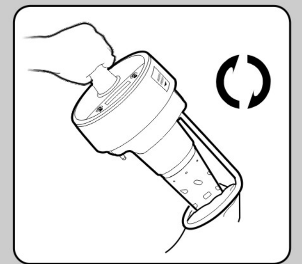


不可使用钢丝球、硬刷子等工具清洗本产品，或使用化学药品如酒精等擦拭，否则会引起产品表面刮损或变色,变形。

本机使用完毕后，请及时清洗，以备下次使用。

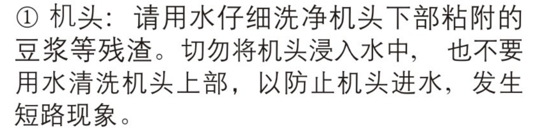


清洗杯体或加热管时，请在温度降至不烫手、或用冷水对其进行快速冷却后进行，以免烫伤。如加热管沾有豆渣等不好清洗，可将加热管部分浸入清水中浸泡一段时间再行清洗，也可用软毛刷、清洁块等擦拭(禁止将机头部浸入水中)。



机体冲洗冷却后， 按精磨器上指示方向卸下，避免用力过大而划伤手。



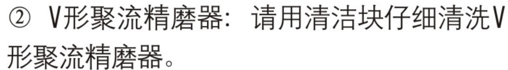

① 机头：请用水仔细洗净机头下部粘附的豆浆等残渣。切勿将机头浸入水中， 也不要用水清洗机头上部，以防止机头进水，发生短路现象。

■ **注意：确定电热器表面清洗干净，否则会出现糊管、溢出等现象。**

■ **外壳表面弄脏时，要用软布擦去；脏污严重时，可用中性洗洁精轻轻擦拭。**

保养和维护



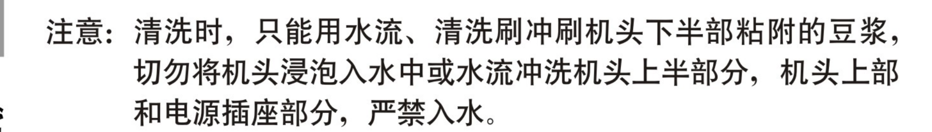


② V形聚流精磨器：请用清洁块仔细清洗V形聚流精磨器。

■ **注意：一定要冲洗干净，以免残留豆渣产生异味。**

③ 杯体：请用清洁块仔细清洗杯体，将杯体底部以及侧面清洗干净，以免残留的豆浆产生异味。

■ **注意：轻拿轻放杯体。**



注意：清洗时，只能用水流、清洗刷冲刷机头下半部粘附的豆浆，切勿将机头浸泡入水中或水流冲洗机头上半部分，机头上部和电源插座部分，严禁入水。

■ **存放：清洗完请将本机存放在干燥通风处。**



豆浆机清洗完毕后，请先将机头及杯体分开放置于干燥通风的环境中晾干，再将机头放置在杯体上存放，以免在气温高的情况下未彻底清洗掉的残余豆渣在杯体内产生异味。

豆浆机不用时，请置于室内通风干燥处，不宜受阳光直接照射，以免杯体变色。

■ **注意：NDD-11P04T/11P05T/12P03T机型中无过滤杯盖。**

产品安全指标



产品型号	额定电压	额定频率	净重	加热功率	电机功率	制浆量	长*宽*高(mm)
NDD-09P03	220V	50Hz	1.61kg	850W	180W	700-900ml	210×148×304
NDD-11P03	220V	50Hz	1.79kg	1000W	200W	900-1100ml	214×156×323
NDD-11S01	220V	50Hz	1.86kg	1000W	200W	900-1100ml	214×156×326
NDD-11P04T	220V	50Hz	1.91kg	1000W	200W	900-1100ml	226×155×344
NDD-11P05T	220V	50Hz	1.91kg	1000W	200W	900-1100ml	226×155×344
NDD-12P03T	220V	50Hz	1.91kg	1100W	200W	1000-1200ml	219×155×357

企业标准

- 企业标准:
Q/01YJY002-2007

故障分析及排除

故障现象	可能原因	解决方法
指示灯不亮	电源线未插好	重新插入电源线
	机头没放正(电源开关未打开)	将杯体开关顶点插入机头的开关凹槽中
	豆子或其它物料放太多	按规定放物料并放平在杯底
指示灯亮 机器不工作	未按键	按"选择"键并按"启动"键
	杯体内未加水或加水过少	加水至上下水位线之间
	工作中拔插电源造成长鸣报警	按正常工作步骤进行操作
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
电机不工作	机头内进水或机器自身故障	送当地售后服务部维修
加热不停	未放原料	放原料
	机头内进水或机器自身故障	送当地售后服务部维修
按键无反应	断电间隔短,系统未复位	断电3分钟后再通电使用
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
豆子或米打不碎	加水过多或过少，高于上水位线或低于下水位线	加水至上下水位线之间
	电源电压过低	可以用家用稳压器
	豆量或原料量太少或太多	按说明书加豆和其它原料
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
溢　锅	按错功能键	正确选择功能键
	漏装V型聚流精磨器	安装V型聚流精磨器
	豆子打不碎	参见"豆子打不碎"处理方法
	加豆太少或加豆过多	按标准加豆
	加水过少	加水至上下水位线之间
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
	电压过高	使用该机型所标识的规定电压
	加热管未洗干净	清洗干净加热管
	防溢电极未清洗干净	清洗干净防溢电极
豆浆有豆腥味，提前报警	加水或其它原料太多	加水至上下水位线之间,按标准加料

故障现象	可能原因	解决方法
糊　管	使用前电热器未清洗干净	将电热器清洗干净
	做纯香米浆时放米太多	按规定加米
	做米润豆浆时放米太多	按规定加米和豆
	按错功能键	选择正确的功能
豆浆加热时间过长，其它正常	电压过低	使用家用稳压器
	水温过低	使用温水

注：

- 如机器问题用以上办法不能解决，请送当地售后服务部进行维修。
- 以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知，敬请见谅！

装箱明细

■ 装箱明细：

机头	杯体	V形聚流精磨器	电源线	清洁块	防震泡沫	说明书	合格证
1	1	1	1	1	3※	1	1

保修卡	原料量杯	过滤网	过滤杯	过滤杯盖	过滤杯把手	食　谱
1	1	1	1	1※	1	1

本说明书数据由九阳公司研发中心提供

※ 09P03/11P03/11S01防震泡沫为2块；
11P04T/11P05T/12P03T机型中无过滤杯盖

■ 各种功能的食材用量如下表：

注：表中所示大米、豆量均为干原料量；用本机专配原料量杯量取。

功能 \ 容量 型号	700-900ml (NDD-09P03) D10量杯	900-1100ml (NDD-11P03/11S01) D10量杯
特浓豆浆	$1\frac{1}{6}$杯黄豆	$1\frac{1}{4}$杯黄豆
米润豆浆	$\frac{1}{2}$杯大米，$\frac{2}{5}$杯黄豆	$\frac{3}{5}$杯大米，$\frac{2}{5}$杯黄豆
果蔬冷饮	$2\frac{3}{5}$杯黄瓜丁，$2\frac{1}{4}$杯梨，纯净水 牛奶80ml，蜂蜜10ml	3杯黄瓜丁，$2\frac{3}{5}$杯梨，纯净水 牛奶100ml，蜂蜜20ml

功能 \ 容量 型号	900-1100ml (NDD-11P04T/11P05T) D10量杯	1000-1200ml (NDD-12P03T) D15量杯
米润豆浆	$\frac{3}{5}$杯大米，$\frac{2}{5}$杯黄豆	$\frac{1}{2}$杯大米，$\frac{1}{4}$杯黄豆
富纤豆浆	1杯黄豆	$\frac{4}{5}$杯黄豆
绿豆豆浆	$\frac{3}{5}$杯绿豆	
果蔬豆浆	2杯南瓜丁，$\frac{5}{6}$杯黄豆	$1\frac{2}{5}$杯南瓜丁，$\frac{1}{2}$杯黄豆
果蔬冷饮	3杯黄瓜丁，$2\frac{3}{5}$杯梨，纯净水 牛奶100ml，蜂蜜20ml	$1\frac{4}{5}$杯黄瓜丁，$1\frac{1}{2}$杯梨，纯净水 牛奶100ml，蜂蜜25ml

D10量杯：一杯大米量＝70g；一杯绿豆量＝70g；一杯黄豆量＝60g；
一杯南瓜丁量＝45g。

D15量杯：一杯大米量＝110g；一杯绿豆量＝100g；一杯黄豆量＝90g；
一杯南瓜丁量＝70g。

注1：配料所用大米均为东北大米(糯米除外）；梨、南瓜、黄瓜等切成约8mm的果蔬丁。